クリプソ クレールプラス

取扱説明書

ご使用前に必ず取扱説明書をお読みいただき、
読んだ後、必ず保管してください。

ガス

電気プレート
コイル

セラミック
ヒーター

ハロゲン
ヒーター

電磁調理器
（IH）

100V-
200V

100V-200V
対応

● 電磁調理器（IH）を含む上記の熱源に使えます。

安全にご使用いただくために必ずお守りください

ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みいただき、必ず保管してください。
圧力なべは、加熱すると高温・高圧になるため、取扱いを誤ると火傷等の傷害をおうことがあり大変危険です。調理される際は下記の点に充分ご注意ください。

- **調理量を守ってください。最大量はなべの深さの2/3までにしてください。**
- **豆類やパスタ等の麺類、調理によって分量が増えるものは、食材と水分等を合わせた量をなべの深さの1/3以下にし、豆類には必ず落としぶたを使用してください。これらを多量に入れて加圧調理すると、豆の皮や食材の一部等が圧力調整おもりのノズル等に入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があり危険です。**
- パスタ等の麺類は、お湯が沸いてから麺を入れ、麺と麺がくっつかないようほぐしてからふたを閉めてください。加圧時間は、麺の種類によって異なりますが、表示時間の1/3を目安にしてください。加圧調理後は必ず急冷(P12の方法2参照)してふたを開けてください。
- ご使用前に圧力調整おもりのノズルが目詰まりをしていないか、必ず点検してください。目詰まりしたまま使用すると適切な圧力調整ができなくなる可能性があり危険です。
- **空だきは絶対にしないでください。本体やパッキングを傷め蒸気もれが生じたり、安全装置等の故障の原因となります。**
- ガスの炎はなべ底からはみださないようにしてください。火がなべ側面にまわり、取っ手が損傷する恐れがあります。
- 加熱中はそばを離れないでください。またお子様を近づけないようにしてください。
- 加熱中及び直後は、なべが非常に熱くなっています。取っ手以外には触れないようにしてください。必要であれば、なべつかみ等を使用し、火傷にご注意ください。
- 火傷する恐れがありますので、圧力調整おもりの蒸気口や蒸気に、顔や手を近づけないでください。
- 調理中、蒸らし中になべに強い衝撃を与えないでください。また、蒸らし時間になべを移動させる時は、静かに取扱ってください。
- ふたを開ける場合は必ず、なべの中の圧力を完全に下げてから行ってください。
- **重曹等、急激に熱反応して発泡するものや、多量の油・酒は危険なので調理に使用しないでください。**
- ローストビーフ等の一部料理を除き、調理する際は水やスープ、だし汁等を最低250cc入れてください。目安として中火10分間で約200ccの水分が蒸発します。
- 蒸し物をする時は、空だきを防止するため、レシピもしくは前述の水分量を必ず守ってください。
- **カレーやシチューのルー等粘性が強く糊状になるものは、具のみを加圧調理してからふたを開け、圧力をかけない状態で入れてください。**ルー等を入れて加圧調理すると、ルーが圧力調整おもりのノズル等に入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があり危険です。また、あん、きんとん、オートミール等は、泡立ったり、跳ね上がったりして圧力調整おもりのノズル等の目詰まりの原因になりますので、圧力なべでの調理は避けてください。
- おでんは、具材が跳ね上がる場合がありますので、ふたを開ける際は充分にご注意ください。
- 牛タンのような表皮に覆われたものは、必ず金串・竹串等でよく穴を開けてから調理してください。
- 加圧調理ではなく、温めなおし等の加熱調理の際、味噌汁、カレー、スープ、牛乳、油分の多いもの等の調理物によっては、一気に強火で煮立てると突沸(噴き出し)を起こすことがあり、火傷や物品破損の恐れがあります。火加減は中火以下でご使用いただき、下記の点にもご注意ください。
  ○強火での急速・急激な加熱は絶対にしないでください。
  ○かき混ぜながら加熱してください。
- 加圧調理ではなく、温めなおし等の加熱調理の際、圧力ぶたをなべの上に置いた状態で使用しないでください。
- ガラスぶたを使用する場合、ふたを開けて裏返すとつまみの蒸気口から湯滴が落ちることがありますのでご注意ください。
- 分解・改造等は絶対にしないでください。ご使用後は「取扱説明書」にしたがってお手入れをしてください。
- **圧力調理で、油を使っての揚げ物は絶対にしないでください。**
- **電子レンジ、及びオーブンではお使いになれません。**
- 料理を長時間なべの中に入れたままにしないでください。
- 取っ手のがたつきがでた場合は、取っ手に熱変形、亀裂等の損傷が無いことを確認してから、マイナスドライバーでネジをしめ直してください。
- 製品の使用時やお手入れ時に、ふち等で手を切らないようご注意ください。
- 調理以外の目的にはご使用にならないでください。
- 本製品は一般家庭でご使用頂くためのものです。業務用としてはお使いにならないでください。
- ふたについている「取扱い上の注意」(銀色のシール)は、大切な注意書きですので、はがさずにご使用ください。

この度は、ティファール圧力なべをお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。ティファール圧力なべは、万全の品質管理のもとに製造され、高い安全性と耐久性が世界各国で広く認められています。

もくじ

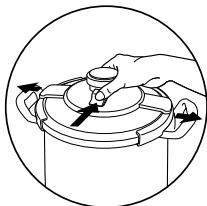
ページ

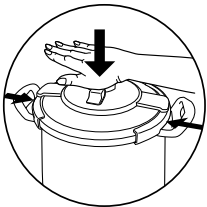
各部の名称

※ふたについている「取扱い上の注意」(銀色のシール)は
大切な注意書きですので、はがさずにご使用ください。

● 品質向上のため、製品の仕様を変更する場合がございますので、ご了承ください。

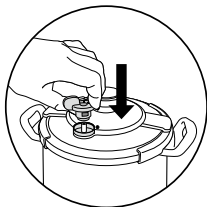
圧力ぶたについて

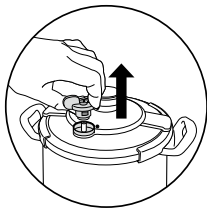
〈圧力ぶたの開閉の仕方〉

開けるとき

オープンボタンを押してください。
ふたのサイドのロックがはずれます。

閉めるとき

クローズボタンを押してください。
（ふたのサイドのロックがしっかりと閉まっているか、確認してください。）

おもりについて

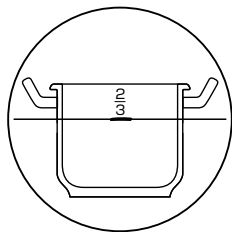
〈おもりの取りつけ方、はずし方〉

取りつけ方

ふたと圧力調整おもりの●マークの位置を合わせて、ノズルに上から垂直に差し込んでセットしてください。**（作動圧力：65kPa）**

はずし方

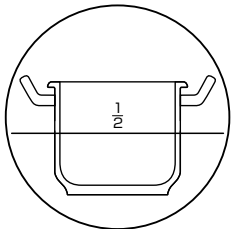
圧力調整おもりを押しながらまわして●マークの位置に合わせ、垂直に引き上げてはずしてください。

圧力なべの調理量

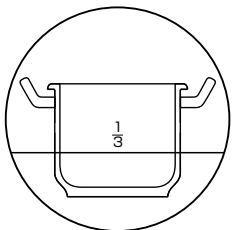
〈最大調理量〉

以下の最大調理量を守ってください。

通常のお料理

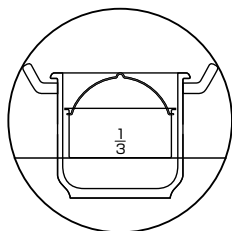
材料＋水分
なべの深さの2/3

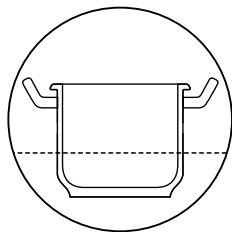
※なべ本体に入っている上の線が、
なべの深さの2/3の目安です。

カレーやシチュー等

材料＋水分
なべの深さの1/2

※でんぷんが多い野菜で、とろみがつきやすいものはこのようにしてください。
※カレーやシチュー等のルーは、加圧調理後に入れてください。

麺類や分量が増えるもの（おでん等）

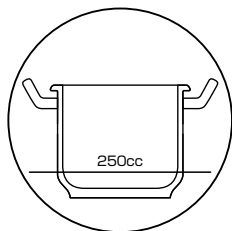
材料＋水分
なべの深さの1/3

※パスタ等の麺類を茹でる場合は、加圧調理後に、必ず急冷（P12の方法2参照）してふたを開けてください。
※調理によって量が増える練り物（はんぺん、竹輪等）を使用したおでんでは、絶対に落としぶたを載せないでください。
※なべ本体に入っている下の線が、なべの深さの1/3の目安です。

豆類
豆＋水分
なべの深さの1/3

※付属の中かごを中かご台を付けない状態で、落としぶたとしてご使用ください。
※紙や、アルミホイル等では、圧力調整おもりのノズル等をふさいでしまう恐れがありますので、落としぶたとしてはご使用にならないでください。

白米
3合(約2.7カップ)
3リットルなべの場合
4合(約3.6カップ)
4リットルなべの場合
6合(約5.4カップ)
6リットルなべの場合

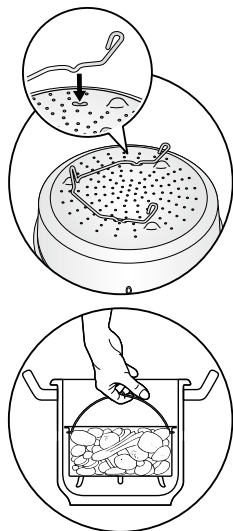
※豆類、麺類等調理によって分量が増えるものは、上記調理量を超えると、豆の皮、麺等が圧力調整おもりのノズルなどに入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があり危険です。

〈最低調理量〉

以下の最低調理量を守ってください。

空だきは絶対にしないでください。

調理される際は、最低250cc以上の水やスープ・だし汁等を入れてください。
(詳しくはレシピをご参照ください)

目安として中火10分間で約200cc(1カップ)の水が蒸発します。必ず、調理時間に見合った分量の水を入れてください。

中かごを使うときは

なべに250cc以上の水を入れます。中かごの底面にある穴(2ヵ所)に、中かご台をセットしてからなべに入れます。

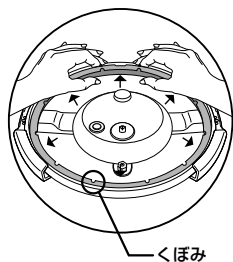
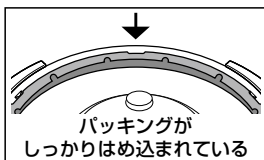
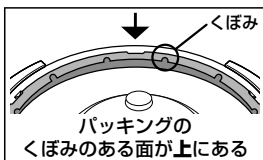
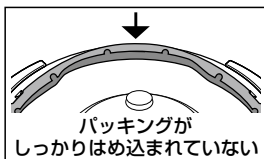
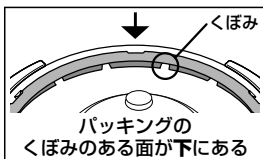
蒸し料理の場合は、目安として中火10分間で約200cc(1カップ)の水が蒸発します。必ず、調理時間に見合った分量の水を入れてください。

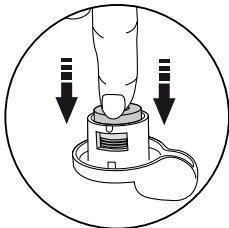
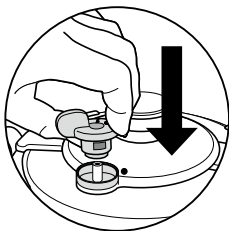
もち米や乾物等を蒸す場合は、必ず600ccの水を入れてください。水が少ないと、焦げつきの原因となります。

⚠ 中かごを使用して調理する際は、調理物が圧力ぶたの内側に触れないよう、ご注意ください。

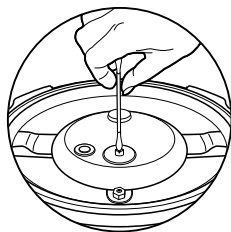
圧力なべ調理を始める前に

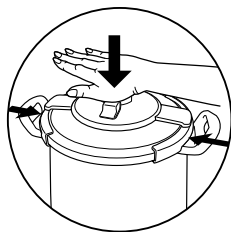
始める前に以下のポイントを、毎回チェックしましょう。

〈パッキングの取りつけ方〉

- パッキングに亀裂等の傷みや縮みがないか確認します。傷みがある場合は、蒸気もれの原因になりますので、パッキングを交換してください。
- ふたをはずし、オープンボタンを押した状態にして、左図のようにふたを裏返します。
- パッキングのくぼみのある面を上にして、しっかりふたにはめ込みます。
- ふたのへりに向かってしっかりと指で押して、一周させてください。
- パッキングはきちんとセットされていないと、蒸気もれの原因となります。

パッキングが上図(○)のように、正しくセットされているか確認してください。

〈圧力調整おもり・ノズルの点検〉

圧力調整おもり・ノズルが目詰まりしていないか確認するため、ふたからおもりをはずし、それぞれ明るい方向へかざします。
ノズルは穴を覗いてみて、完全な円に見えることを確認し、おもりは汚れがないことを確認してください。
必要であれば穴に金串等の細長い棒のようなものを差し込んで汚れをとりのぞいてください。
おもりの下部を押して、スムーズに動くことを確認してください。
圧力調整おもりはきちんとノズルについていますか?
圧力調整おもりは1にセットされていますか?

⚠ おもりとノズルの点検は必ず行ってください。ノズルが目詰まりしていると適切な圧力調整ができず、突然、内容物が噴出したり、安全弁が作動して蒸気口以外の箇所から蒸気が噴出し、火傷をする可能性があり危険です。

〈安全弁の点検〉

安全弁は、中央部分をはし等で押してみて、スムーズに動くか確認してください。また、食べ物のカス等で汚れていないかどうか、確認してください。

〈ふたの確認〉

ふたをクローズボタンを押して閉めましたか？（ふたのサイドのロックがしっかりと閉まっているか、確認してください。）

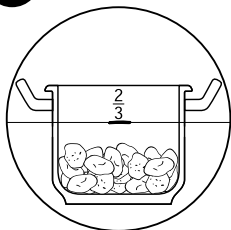
取扱説明書をすべてお読みになられたあと、以下の順序で加圧してください。
＊「お料理ブック」のレシピを参考においしい圧力なべクッキングをお楽しみください。

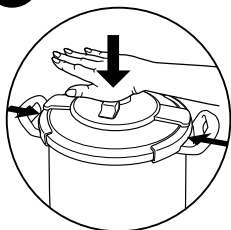
初めてご使用の際、必ず行ってください

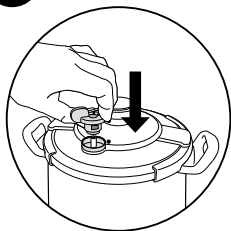
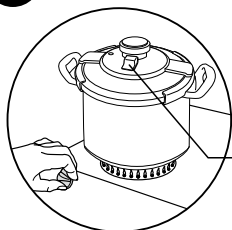
・中性洗剤を使いスポンジで圧力なべをよく洗い、乾かしてください。
・ふたについている銀色のステッカーは、はがさないでください。
・この取扱説明書をすべてお読みいただいてから、始めてください。
お買い上げいただいたなべを最初に使うときは、なべがきちんと作動していることを確認するため、そして圧力なべの扱いになれるためにも、まず水を使って圧力をかけてください。

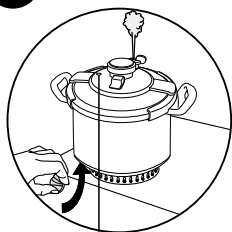
方法：なべの深さの2/3まで水を入れた後以下の ❷ から ❼ の手順に従い15分ほど加圧してください。火をとめて、圧力調整おもりの蒸気口より全く蒸気が出なくなり、安全ロックピン（赤）が完全に下がったことを確認してからふたを開けます。

圧力なべ調理の仕方

❶

なべに材料を入れます。
P4〜5の最大調理量、P5の最低調理量を必ず守ってください。

❷

ふたを閉め、クローズボタンを押します。
（ふたのサイドのロックがしっかりと閉まっているか、確認してください。）

❸

圧力調整おもりを1にセットします。

圧力なべを強めの中火(炎がなべの底面より出ない程度)で加熱します。
オープンボタンが手前にくるように圧力なべを置いて調理してください。

5

はじめに**安全ロックピン(赤)が上がります。**
(安全ロックピンは、ふたより上にはとび出しません。)
この時点よりふたを開ける事はできません。
(無理にふたを開けようとしないでください。)

しばらくすると圧力調整おもりから蒸気が出始めます。
シューという音と共に、蒸気が絶えず出始めたら、弱火にします。ここから加圧時間が始まります。一度圧力がかかれば弱火でも充分に調理できます。
(レシピに従って、タイマーで加圧時間をはかってください。)
(蒸気が見えにくい場合があります。火傷等しないようご注意ください。)

安全ロックピン(赤)が上がるまでは、黒いパネルとふたの間から多少蒸気が出ることがありますが、異常ではありません。

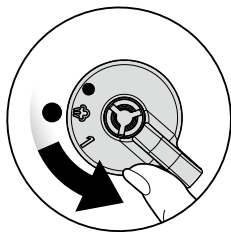
6 〈加圧が終わったら〉

時間がきたら火を止めます。調理方法により、そのまま蒸らし調理(自然放置)するか、内部の圧力を下げてふたを開けてください。

火を止めた後も、なべの中にはまだ圧力が残っています。そのため、圧力調整おもりより高温の蒸気が勢いよく排出されますので、充分にご注意ください。

〈蒸らし調理をしたい時(自然放置)〉

火を止め、安全ロックピン(赤)が下がるまで、圧力を下げずにそのままにしておきます。
火を止めた後も、なべの中は100度以上の高温で調理が続いています。この余熱を利用する料理も多くあり、味を含ませることにも有効です。
蒸らし時間の指定があるレシピでは、蒸らし時間が終了したら、おもりをまわすかふたに水をかけて、内部の蒸気を完全に抜いてください。

〈すぐにふたを開けたい時:次の2つの方法があります〉

〈方法1〉

圧力調整おもりをゆっくりマークへまわして中の蒸気を排出して圧力を下げます。

調理内容等、場合によっては内容物が蒸気口から排出される場合があります。その際は〈方法2(急冷)〉で圧力を下げてください。

〈方法1〉
おもりをまわして蒸気を排出し圧力を下げる方法

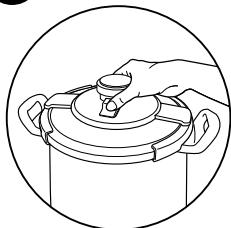
〈方法2〉
ふたに流水をかけて中の圧力を下げる方法（急冷）

〈方法2（急冷）〉

ふた部分に蛇口からの流水を1分程度かけて内部の圧力を下げます。（なべの中に水が入る場合がありますので、圧力調整おもりや安全ロックピン（赤）に水がかからないようにしてください。）

⚠ なべを移動する際は、両方の取っ手を持ってください。ふたのノブを持って移動することは、危険ですので絶対にしないでください。

⚠ 移動中になべを傾けると、蒸気とともに内容物が噴き出す恐れがあります。移動する際は、なべを傾けないよう水平に持って移動してください。

⚠ 取っ手が熱くなっていることがありますのでご注意ください。

圧力調整おもりより全く蒸気が出なくなり、安全ロックピン（赤）が完全に下がった事を確認したら、圧力調整おもりをゆっくりマークへまわして中の蒸気を排出し、おもりを取りはずしてから、オープンボタンを押してふたを開けてください。

ふたを開ける際、なべの中に少しでも圧力が残っていると、ふたが飛んだり内容物が噴き出し火傷をする場合があり、大変危険です。

はし等で無理に安全ロックピン（赤）を押し下げないでください。

安全ロックピン（赤）、圧力調整おもり周辺は熱くなっていることがありますので、ふたを開ける際はご注意ください。

ふたを開けた後、ふたを裏返すと、湯滴が垂れて火傷する危険がありますので、ご注意ください。ふたを水平に置くことをおすすめします。

圧力なべの安全設計

ティファール圧力なべには安全のためのシステムがあります。

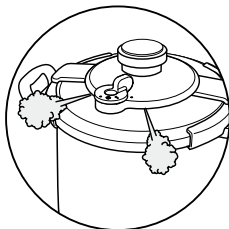
・ふたが正しく閉まっていないと、安全ロックピン部分等から蒸気が逃げ、圧力がかからないようになっています。

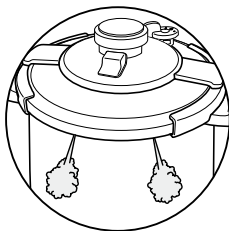
・圧力調理中は安全ロックピンの働きでふたが開かない仕組みになっています。

⚠ 無理にふたを開けないでください。

⚠ 無理に安全ロックピンを押し下げないでください。

〈万一、圧力がかかりすぎた際の安全システム〉

ご使用中、圧力が基準値以上になった場合、安全システムが作動するようになっています。

〈安全弁〉

圧力調整おもりが正常に作動しない場合、安全弁より蒸気が排出されます。蒸気はノブがあるパネルとふたの間から出るようになっています。

〈特別設計のパッキング〉

万一、圧力調整おもり、安全弁共に作動しなかった場合、蒸気はふたと本体の間から出るようになっています。

安全システムが作動した場合は

・まず火を止めて、圧力なべが自然に冷めるのを待ってください。

・ふたを開け、P18〜19を参照の上、圧力調整おもり、ノズル、安全弁、パッキングを点検し、汚れがあればとりのぞいていください。

・点検、汚れをとりのぞいた後、製品が正しく作動しない場合は、当社お客様相談センターへお問い合わせください。

・何度も安全システムが作動する場合は、当社お客様相談センターへお問い合わせください。

〈ご使用いただける熱源〉

ガス

電気プレートコイル

セラミックヒーター

ハロゲンヒーター

電磁調理器（IH）

100V-200V対応

● 電磁調理器（IH）を含む上記の熱源に使えます。

ご注意

◆ガスの場合、炎は本体側面までまわらないようにご注意ください。

◆電磁調理器（IH）でお使いの場合

・IHクッキングヒーターは、メーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いのIHクッキングヒーターの取扱説明書をお読みの上、適切な出力でご使用ください。

・IHクッキングヒーターは、ガスに比べ熱量出力が非常に高く急激に底面が加熱されます。出力（火力）の調整を行い、空だきにご注意ください。

・効率よく加熱するために、底に付着している水滴はきれいに拭きとってからご使用ください。

・まれに一部の電磁調理器で使えない場合があります。

・IHクッキングヒーターは、圧力なべの底の直径と同じか、直径以内のものをご使用ください。

◆電気プレート、シーズヒーターでご使用の場合は、圧力なべの底の直径と同じか、直径以内のものをご使用ください。

◆表面がセラミックプレートの調理器をご使用される場合、なべの底面が濡れていたり、汚れていたりしないよう、きれいに拭きとってからご使用ください。

〈より永くお使いいただくために〉

空だきは絶対にしないでください。

・永くご使用いただくと本体の内側が黒くなってきたり、線が出てくることがありますが、品質には問題ございません。
・圧力なべが黒くなってきた場合は、ステンレス専用洗剤または磨き粉で洗浄してください。

〈圧力なべで焦がしてしまったら〉

・すぐに洗わずに、なべにぬるま湯を張ってしばらく置いてください。
・漂白剤や塩素系の洗剤を使用しないでください。

10年くらいご使用になられた圧力なべは、当社「お客様相談センター」へ点検に出されることをおすすめします。

安全と品質を保証するPSCマーク・SGマークがついています。

PSCマークとは
「消費生活用製品安全法」に定める安全基準に適合している事を証明する表示です。

SGマークとは
SGマーク制度は、家庭用の圧力なべ又は圧力がまの欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

万一、空だきをした場合はQ&A(P20)を参照の上、当社お客様相談センターまでお問い合わせください。

お手入れの仕方

圧力調整おもり

ふたからはずして流水ですすいでよく乾かしてください。
スプリングをはずしたり、折ったりしないようご注意ください。
食器洗い機では洗えません。

スプリング

ふた

ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。食器洗い機でも洗えます。
（圧力調整おもりをはずしてください）

パッキング

毎回使用後にぬるま湯と中性洗剤で溝まで洗い、よく乾燥させてください。
乾燥後は、パッキングをふたに取りつけてください。（取りつけ方はP6、19参照）
食器洗い機では洗えません。

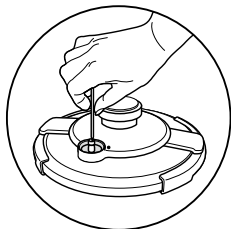
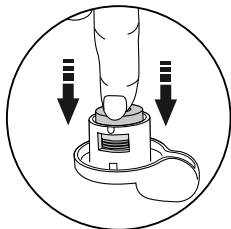
ガラスぶた

ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。
食器洗い機でも洗えます。

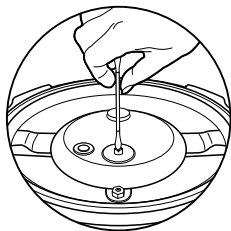
中かご／中かご台／本体

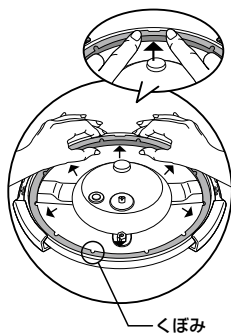
ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。こびりつきがひどい時は金属たわしをご使用いただけます。（キズがつく場合がありますのでご注意ください）
食器洗い機でも洗えます。

＊漂白剤や塩素系洗剤を絶対に使用しないでください。ステンレスの品質を損なう場合があります。
＊お手いれが終わったらよく乾燥させて、ふたを裏返した状態にして、本体にのせて収納します。
＊使用後、底面が虹色に変色または白い固着物が発生する場合もありますが、水に含まれるミネラルとステンレスの表面との反応によるものですので、安心してご使用ください。

〈圧力調整おもり・ノズルのお手入れ〉

圧力調整おもり・ノズルが目詰まりしていないか確認するため、ふたからおもりをはずし、それぞれ明るい方向へかざします。
ノズルは穴を覗いてみて、完全な円に見えることを確認し、おもりは汚れがないことを確認してください。
必要であれば穴に金串等の細長い棒のようなものを差し込んで汚れをとりのぞいてください。
おもりの下部を押して、スムーズに動くことを確認してください。

圧力調整おもり

⚠ おもりとノズルの点検は必ず行ってください。ノズルが目詰まりしていると適切な圧力調整ができず、突然、内容物が噴出したり、安全弁が作動して蒸気口以外の箇所から蒸気が噴出し、火傷をする可能性があり危険です。

〈安全弁のお手入れ〉

流水ですすいでよく乾かしてください。
安全弁は、中央部分をはし等で押してみて、スムーズに動くか確認してください。また、食べ物のカス等で汚れていないかどうか、確認してください。

〈パッキングの取りつけ方〉

- パッキングに亀裂等の傷みや縮みがないか確認します。傷みがある場合は、蒸気もれの原因になりますので、パッキングを交換してください。
- ふたをはずし、オープンボタンを押した状態にして、左図のようにふたを裏返します。
- パッキングのくぼみのある面を上にして、しっかりふたにはめ込みます。
- ふたのへりに向かってしっかりと指で押して、一周させてください。
- パッキングはきちんとセットされていないと、蒸気もれの原因となります。

〈パッキングの交換〉

＊専用のパッキングをご購入ください。
＊ご使用の頻度にもよりますが、パッキングは**1年に1度を目安に交換**してください。

こんなときは…Q&A（調理中、おかしいなと感じたらまず火を消してください。）

ふたが閉まらない	□ パッキングは正しくセットしていますか？（P6、19参照） □ ふたのサイドのロックははずれていますか？
空だきをしてまった	□ 絶対に急冷はしないでください。火を止めて自然に冷ましてください。 □ 当社お客様相談センターへお問い合わせください。
調理中、安全ロックピンが上がらない	□ ふたの周りから蒸気がもれていませんか？（＊1へ） □ ふたは正しく閉まっていますか？（P3参照） □ 圧力調整おもりは1にセットされていますか？ □ 強めの中火（炎がなべの底面より出ない程度）で立ち上げていますか？そうでない場合は強めの中火にしてください。 □ 充分な水分は入っていますか？
調理中、安全ロックピンが上がったのに、圧力調整おもりより蒸気が出てこない	□ 蒸気が出てくるまで数分かかります。 □ ふたの周りから蒸気がもれていませんか？（＊1へ） □ 圧力調整おもりやノズル、安全弁が汚れていませんか？ 火を止め、水道水をかけて急冷し圧力を下げてください。（P12参照）安全ロックピンが下がったら、ふたを開けて圧力調整おもりやノズル、及び安全弁等の汚れを除去してください。
ふたの周りより蒸気がもれる（＊1）	□ ふたは正しく閉まっていますか？（P3参照） □ パッキングは正しくセットしていますか？（P6、19参照） □ パッキングに亀裂や縮み、ふたのふち部分に歪み等の損傷はありませんか？ □ パッキングが古くなっている場合は交換してください。 □ 調理内容量が最大調理量を超えていませんか？
ふたが開かない	□ 安全ロックピンは完全に下がっていますか？ そうでなければ、急冷して圧力を下げてください。（P12参照）しばらくすると安全ロックピンが下がります。
うまく調理できなかった 焦げついた	□ ふたの周りから蒸気がもれていませんか？（＊1へ） □ 加圧時間（調理時間）はあっていますか？ □ 加圧時の火加減は強すぎませんか？ □ 水分の量は足りていますか？

焦げついてしまった	□ すぐに洗わずに、なべにぬるま湯を張ってしばらく置いてください。 □ ステンレス専用洗剤やクレンザーで洗浄してください。 □ 漂白剤及び塩素系洗剤を使用しないでください。 □ こびりつきがひどい時は金属たわしをお使いください。（強くこするとキズがつく場合もありますので、ご注意ください）
安全システムが1つでも作動した	□ まず火を止めて、圧力なべをさましてください。 □ 安全ロックピンが下がったことを確認してからふたを開け、安全弁やノズル、パッキングに汚れがあれば除去してください。
いつから加圧時間なの？	□ 圧力調整おもりから絶え間なく蒸気が出始めた時からです。火を弱めてください。（P9～10参照）
材料の量によって加圧時間は変わるの？	□ 最大調理量を守ったうえで、材料の大きさをそろえれば、量が増えても減っても、加圧時間、蒸らし時間は変わりません。なべの容量が変わっても同じです。
ごはんを炊いたら灰色がかってしまった。	□ 米のように、タンパク質と炭水化物を同時に含んでいる食品は高温高圧で調理すると、アミノ酸と糖質が分解し灰色っぽく見えることがあります。これは、無害で、味にも影響はありません。
購入時にパッキングに白い粉が付着している	□ 白い粉は、輸送時にパッキングとふたの固着を防ぐためについているものです。食用に適したものですが、洗い流してご使用頂けます。
取っ手ががたつく	□ マイナスドライバーでネジをしめ直してください。 がたつきが直らない場合は、当社お客様相談センターへお問い合わせください。

その他、分からない点は、当社「お客様相談センター」までお問い合わせください。

アフターサービス

保証・修理

- ティファール圧力なべの保証期間は保証書をご確認ください。
  故障のときは保証書の記載に従い修理致します。
- 保証期間を過ぎた場合、また保証に該当しない修理は、有料となります。修理やお問い合わせの際は、製品名、容量を必ずお申し出ください。容量は底面の刻印等をご覧ください。

＊ご家庭での修理・改造等は大変危険です。絶対にしないでください。

交換部品

- パッキング等のご家庭で簡単に取り替えられる部品は、販売店または当社「部品注文センター（ナビダイヤルサービス）」でお買い求めいただけます。販売店にて品切れの場合は直接下記部品注文センターへお問い合わせください。

＊交換部品は必ず、純正部品をご使用ください。他社の部品では代用できません。

お問い合わせ

- 修理、商品に関するお問い合わせは、当社「お客様相談センター（ナビダイヤルサービス）」をご利用ください。

株式会社 グループセブ ジャパン

本社 ：〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミューズビル
修理センター ：〒242-0001 神奈川県大和市下鶴間2500

お客様相談センター　ナビダイヤル® **0570-077772**
受付時間：月～金 10:00～17:00（土・日・祝日を除く）

部品注文センター　ナビダイヤル® **0570-086072**
受付時間：月～金 10:00～16:00（土・日・祝日を除く）

※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。
※商品により部品としての取り扱いのないものがございます。

おいしいレシピをご紹介しています！ ティファールのホームページ

www.t-fal.co.jp

Ref.4136239